



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DOLMALI TAVUK (ÇEÇENİSTAN)

1 Tavuk
8-12 tane yumurta
200 gram margarin
200 gram süt

Temizlenmiş tavuğu boğazından ipe bağlayın. Sadece omlet için hazırlanmış malzemeyi dökebilecek yer bırakıp öbür delikleri iğne ile dikiin. Sütle yumurtayı iyice çırpın ve dikilen tavuğun içine döküp beze sarın. Tuzlu kaynar suya koyup hafif ocakta 1-2 saat pişirin. (Tavuğun büyüklüğüne göre.) Pişerken ara sıra iğne ile delikler yapın sonra pişince indirin ve bezi alıp parçalara bölün. Yanına süsler yaparak servis yapın.